Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Batidora	HSM-70

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

NOTAS

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben de tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales están las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en el agua u otro líquido, si el aparato o el cable caen dentro del líquido, desconecte el cable del tomacorriente inmediatamente. No toque el líquido.
3. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es usado cerca o por niños.
4. Siempre desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga manos, cabello y ropa, así como espátulas y otros utensilios lejos de las aspas mientras están en movimiento para reducir el riesgo de heridas a personas o daños a la batidora.
6. Retire las aspas de la batidora antes de lavarlas.
7. Nunca utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, si el aparato ha caído o si esta dañado. Llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, lo ajusten o lo reparen.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en incendios, choques eléctricos o heridas.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el cable o el aparato puedan entrar en contacto con el agua.
10. Para evitar que la batidora caiga lo que podría resultar en daños a la batidora o heridas a las personas , no permita que el cable cuelgue del borde de la alacena o de la mesa.
11. Para evitar daños al cable o posibles incendios o peligro de choque eléctrico no permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. La batidora no debe ser usada con ningún otro accesorio.
13. No utilice esta batidora para otro uso que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Un cable corto esta incluido con esta unidad para reducir el riesgo de tropezarse o enredarse contra un cable más largo.
Si se utiliza una extensión, el grado eléctrico marcado del cable de la extensión debe ser por lo menos del mismo grado eléctrico que el aparato, y el cable debe ser enchufado de modo que no haga corto. El cable de la extensión debe ser acomodado de manera que no cuelgue de la mesa o alacena, donde los niños puedan atorarse o tropezarse.

AVISO: Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe de colocarse correctamente en un tomacorriente, si no, voltee las espigas. Si no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

INTRODUCCIÓN

Uno de los utensilios de cocina más versátil que va a utilizar, la batidora el Cuisinart de 7 velocidades manuales con pedestal, proporciona la flexibilidad de una batidora de mano y la conveniencia de una batidora de pedestal. Es muy fácil para tomarla con la mano o para ponerse de pie y así satisfacer todas sus necesidades de mezclado. ¡Y con sus siete velocidades y la pantalla táctil LED digital, usted siempre podrá hacer la mezcla correcta!

CARACTÉRISTICAS Y BENEFICIOS

220 Watts de poder
Suficientemente poderosa para batir una ración doble de masa para galletas o mantequilla refrigerada.
Comodidad máxima
Balanceada para trabajar más para usted. La forma de la batidora permite el máximo de poder y balance. Proporciona un agarre inigualable con comodidad y control, incluso durante tiempo prolongado de batido.
Arranque Suave
Cuando la batidora es encendida, las aspas comienzan girando muy lentamente para evitar salpicaduras.
Fácil de limpiar
La batidora y el estuche están hechos con un acabado liso y sellado, las aspas se limpian instantáneamente.

PARTES

1. Interruptor un-paso de encendido/apagado: Permite encender y apagar la batidora con un solo movimiento.

2. Pantalla de velocidad LED: Ajuste de velocidad digital fácil de leer.

3. Control de velocidad un toque: Le permite cambiar las velocidades rápidamente mientras usted bate.

4. Exclusivo cable giratorio: Único cable giratorio que se posiciona cómodamente para uso con la mano derecha o izquierda.

5. Palanca de liberación de las aspas: Para una fácil expulsión de las aspas, globo o ganchos para amasar.

6. Aspas de batido: Aspas extra anchas que permiten una batido superior que introducen aire de manera más rápida. Diseñadas sin poste central que previene que los alimentos se atasquen en las aspas. Así, son más fáciles de limpiar y seguras para el lavavajillas.

7. Batidor de globo profesional: Añade volumen a la crema batida y le da rigidez, agrega textura fina a las claras de huevo. Provee un batido superior y mayor cantidad de aire.

CONSEJOS PARA MEZCLAR

•Siempre lea las recetas completas y mida todos los ingredientes antes de comenzar el proceso de batido.

•Para mejores resultados. No mida la harina directo de la bolsa. Vacíe en un contenedor o tazón con una cuchara y empareje con la parte trasera de la espátula. Para harina guardada en un contenedor, revuelva antes de medir.

•Huevos, mantequilla y crema de queso se combinan mejor a temperatura ambiente.

•Saque del refrigerador la mantequilla y corte en trozos de 1. 5 cm aproximadamente, después mida los demás ingredientes para su receta. Esto acelerara el proceso de calentamiento. No caliente la mantequilla para cocinar en el microondas si las instrucciones no lo mencionan. El microondas puede derretir la mantequilla y la mantequilla derretida puede cambiar el resultado del producto final.

•Los mejores pasteles de queso se logran cuando los huevos y la crema de queso están a temperatura ambiente similar. Mientras que esta batidora puede batir fácilmente crema de queso fría, el truco esta en no agregar mucho aire, esto puede causar agrietamientos.

•Para mejores resultados, use crema pesada, fría del refrigerador para la crema batida.

•Chispas de chocolate, nueces, pasas, etc. Pueden ser agregadas usando las velocidades 1 o 2, de su batidora.

•Para separar los huevos, en cualquier receta. Rómpalos uno a uno en un tazón pequeño. Suavemente retire la yema. Después transfiera las claras a un tazón limpio para mezclar. Si la yema se rompe dentro dentro de la clara, reserve ese huevo para algún otro uso. Solo una yema, evitará que las claras se batan correctamente.

•Para lograr el volumen mas alto en las claras de huevo. Tanto el tazón como las aspas deben estar perfectamente limpias y libres de toda grasa, aceite, etc. Para mejores resultados use un tazón de acero inoxidable o vidrio perfectamente limpio, si es posible use un tazón de cobre. (los tazones de plástico no son recomendados para batir claras de huevo). La presencia de cualquier resto de aceite o grasa evitará que el volumen de las claras crezca, lave el tazón y los accesorios antes de comenzar de nuevo.
•Ocasionalmente los ingredientes quedan adheridos a las paredes del tazón, si esto ocurre apague la batidora y separe los ingredientes de las paredes con una cuchara o espátula.

Nota: Con casi todas las recetas se utiliza las aspas a menos que la receta especifique los ganchos o el batidor de globo.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120V
60HZ
220 W

Con las aspas o ganchos de batido

Velocidad 1

• Ultra-lento mezclado para combinar y airear los ingredientes secos sin salpicaduras
• Agregar las nueces, papas fritas, frutos secos para galletas, masas.
• Para cremas doble delicada y claras de huevo
• Inicie glaseados
• Mezcle las salsas
• Panecillos o panqueques
• Agregue los ingredientes secos
• Agregue los ingredientes secos alternando con los ingredientes líquidos
• Empiece a mezclar la masa

Velocidad 2

• Crema fría (no congelada) mantequilla y azúcar
• Triture las patatas / squash

Velocidad 3

• Bata mezclas para pastel
• Mantequilla ablandada y azúcar
• Batir las patatas / squash
• Amasar la masa

Velocidad 4

• Batir cremas
• Agregar los huevos batidos
• Complete el mezclado de la mantequilla con los glaseados
• Complete las mezclas para pasteles

Velocidad 5

• Bata los huevos enteros / yemas
• Bata mezclas ligeras

Con el batidor de globo

Velocidad 6

• Agregar el azúcar a las claras de huevo para los merengues
• Batir las yemas de huevo hasta que quede espeso

Velocidad 7

• Batir las claras

8. Ganchos de batido: Grandiosos para masas como las de pizza y pan, fáciles de limpiar y seguras en el lavavajillas.

9. Espátula

10. Talón de descanso: Permite descansar la batidora firmemente sobre la mesa.

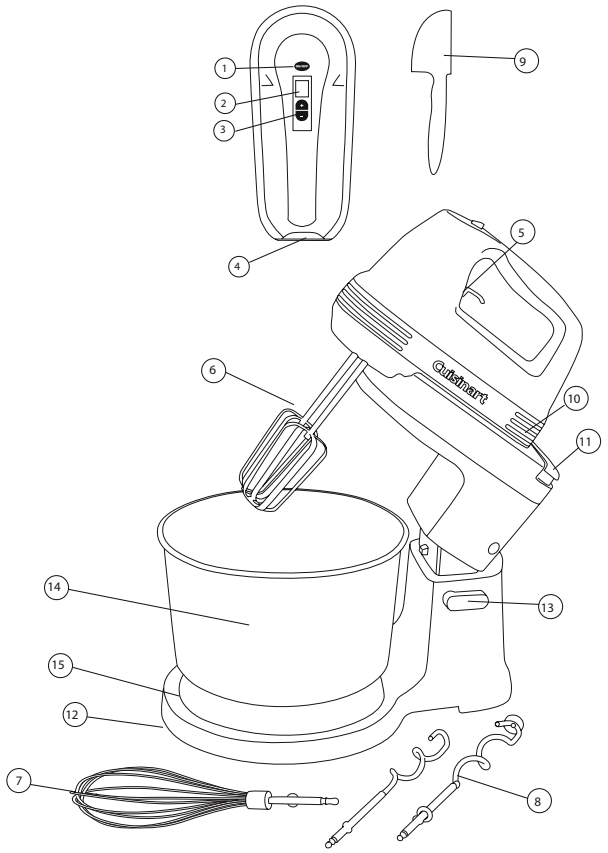
11.Palanca de liberación de batidora: Para remover la batidora del pedestal.

12. Base: Asegura y detiene la batidora y el recipiente para utilizarlos mas fácil y tener un mezclado mas eficiente.

13.Botón de liberación para la cabeza: Asegura y bloquea la cabeza de la batidora en una posición levantada y facilita poner accesorios y remover el recipiente.

14. Recipiente de acero inoxidable: Hecho de acero inoxidable, es un clásico recipiente para mezclar y batir, sus ingredientes siempre estarán bien incorporados.

15. Placa giratoria: Sostiene el recipiente de manera segura permitiendo que gire durante el mezclado.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

1. Adjuntando su batidora al pedestal: Alinee la hendidura de la parte final de la mezcladora de mano con la hendidura en la parte posterior del soporte. Coloque la batidora de mano en el soporte, e impulse hacia el frente con la mezcladora de mano presionando hacia abajo sobre el soporte hasta que encaje en su lugar.

2. Remover la batidora de mano del pedestal: Empuje hacia abajo el botón de liberación de la mezcladora de mano y levante la parte delantera de la mezcladora sobre el pedestal.

3. Colocar la cabeza de pie: Empuje hacia abajo la cabeza levante la palanca de liberación y aumente la postura de la cabeza hasta que encaje en su lugar.

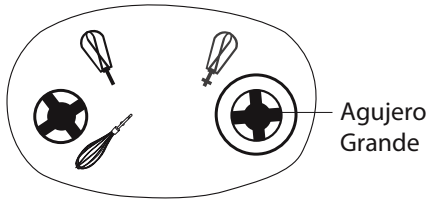
4. Colocar la cabeza en una posición baja: Empuje hacia abajo la cabeza hasta que encaje en su lugar.

5. Para colocar el recipiente en la base: Ranuras se alinean en el recipiente con las ranuras de la base, asegurarse que encajen en su su lugar.

USO Y CUIDADO

Insertando aspas y ganchos de batido
1. Desconecte la batidora y coloque el interruptor de poder en posición OFF.
2. Inserte el aspa o gancho con arillo dentro del agujero más grande. Presione el aspa o gancho hasta que encaje perfectamente en el lugar. Inserte el aspa o gancho sin arillo dentro del agujero más pequeño. Presione el aspa o gancho hasta que encaje perfectamente.

Nota: El gancho de batido con el arillo podrá tener almohadillas de plástico al final del gancho.



Insertando el globo batidor
1. Desconecte y apague la batidora.
2. Tome el batidor de globo por el tallo e inserte en cualquiera de los agujeros. Presione al aspa hasta que encaje perfectamente. NO LO EMPUJE DESDE EL EXTREMO DEL CABLE YA QUE PODRÍA DAÑAR LOS CABLES.

Prendiendo la batidora
Conecte la batidora en el tomacorriente. Presione el interruptor On/Off para encender la batidora. La batidora inmediatamente comenzará a batir en la velocidad 1. Para apagar la batidora presione el interruptor On/Off de nuevo.

Cambiando velocidades
Presione el botón (+) en el panel táctil para incrementar la velocidad. Presione el boton (–) para bajar la velocidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1-Desconecte la Batidora Cuisinart antes de limpiar.

Batidora de mano
Remueva la batidora de mano con el botón de liberación. Después presione el botón de liberación para aspas y remuévalas de la unidad. Limpie con un trapo húmedo y seque. Nunca use productos abrasivos ni sumerja en agua u otros líquidos.

Tazón
Si su batidora esta puesta en el pedestal, levante la cabeza y utilizando los botones de liberacion remueva el tazon o recipiente de la base. Lave a mano y seque a fondo, o ponga en el lavavajillas, nunca use fibras de metal, lana o lejía.

Pedestal
Limpie con un trapo húmedo y seque. Nunca use productos abrasivos ni sumerja en agua u otros líquidos.
Placa giratoria
No se recomienda tomar la placa giratoria de la base. Para limpiarla, remueva el recipiente o tazón. Limpie con un trapo húmedo y seque. Nunca use productos abrasivos ni sumerja en agua u otros líquidos.

Accesorios
Pueden ser colocados en la parte superior del lavavajillas, también se pueden lavar a mano.

NOTA: NO USE LA BATIDORA DE MANO SOBRE BATERIAS ANTIHADERENTES.

GUÍA RÁPIDA DE USO

Técnicas de batido

La batidora de Cuisinart siempre comenzara a funcionar en la velocidad más baja de batido.

Para obtener los mejores resultados de mezclado, el tazón tendrá que ser raspado de vez en cuando a lo largo de la mezcla.
Use ganchos de batido sólo cuando amase.

NOTA: Cuando se usa batidora con pedestal no mezcle sin vigilancia. Vigile siempre el progreso de la masa. Antes de utilizar otra carga pesada, deje que la unidad se enfríe. Mezcle la masa de 6-7 minutos y con trocitos de chocolate por 6 minutos.

NOTA: El batidor de globo se utiliza sólo para mezclados ligeros. Ver las velocidades 4, 6 y 7 a continuación. Para todas las otras mezclas, utilice las aspas de batido.